

Recepción y lavado de servicios de catering



Área: HOSTELERIA Y TURISMO

Modalidad: Teleformación

Duración: 90 h

Precio: 45.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

-Efectuar procesos de recepción de cargas procedentes de servicios de catering realizados de acuerdo con procedimientos predeterminados.

-Realizar procesos de lavado de materiales y equipos reutilizables procedentes de servicios de catering de acuerdo con procedimientos predeterminados.

CONTENIDOS

Capítulo 1. Lavado de material de catering

1. El departamento de lavado en las instalaciones de catering
 - 1.1. Definición y organización característica
 - 1.2. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento
2. El proceso de lavado de material procedente de servicios de catering
3. Maquinaria y equipos básicos: identificación, funciones, modos de operación y mantenimiento
 - 3.1. Tren de lavado
 - 3.2. Máquinas de desinfección de cubiertos
 - 3.3. Equipo de lavado a presión
 - 3.4. Fregaderos
 - 3.5. Cubos de basura
 - 3.6. Concepto de mantenimiento sencillo
 - 3.7. Programa de mantenimiento
4. Fases
 - 4.1. Retirada y clasificación de residuos
 - 4.2. Clasificación de material: melamina, loza, acero inoxidable, cristal.
 - 4.3. Lavado de material
 - 4.4. Control final de lavado
 - 4.5. Disposición para almacenamiento

Capítulo 2. Seguridad y limpieza en las zonas de lavado en instalaciones de catering

1. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de lavado de catering
 - 1.1. Locales
 - 1.2. Instalaciones
 - 1.3. Mobiliario
 - 1.4. Maquinaria

- 1.5. Equipos
 - 1.6. Instaladores y mantenedores
 - 1.7. Pequeño material
 - 2. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad
 - 2.1. Normativa aplicable
 - 2.2. Principales riesgos laborales
 - 2.3. Productos químicos
 - 3. Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación, características principales de uso, medidas de seguridad y normas de almacenaje e interpretación de las especificaciones
 - 3.1. Productos de limpieza de uso común
 - 3.2. Tipos, clasificación
 - 3.3. Detergentes o jabones sintéticos
 - 3.4. Características principales de uso
 - 3.5. Medidas de seguridad y normas de almacenaje
 - 3.6. Preparación y eliminación de desechos
 - 4. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Procedimientos habituales: tipos y ejecución
 - 4.1. Sistemas y métodos de limpieza
 - 4.2. Persona responsable
 - 4.3. Criterios para realizar la limpieza e higienización
 - 5. Uniformidad y equipamiento personal de seguridad: uniformes de lavado (lencería y zapatos). Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa
 - 5.1. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa
 - 5.2. Equipos de protección personal
 - 5.3. Equipo de protección individual (EPI)
- Actividades

Capítulo 3. Manipulación y clasificación de residuos procedentes de servicios de catering en la zona de lavado

- 1. Manejo de residuos y desperdicios
 - 1.1. Tipo de residuos generados (recursos materiales utilizados)
 - 1.2. Gestión de residuos de envases
- 2. Eliminación de residuos y control de plagas
 - 2.1. Control de plagas
 - 2.2. Desinsectación y desratización
 - 2.3. Medidas físicas preventivas
 - 2.4. Eliminación por medios físicos o químicos
- 3. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos. Aplicaciones prácticas
 - 3.1. Conceptos de limpieza y desinfección
 - 3.2. Desarrollo del plan de limpieza y desinfección
- 4. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de residuos alimentarios
 - 4.1. El impacto de la materia orgánica
 - 4.2. Recomendaciones
- 5. Tipos de enfermedades transmitidas por incorrecta manipulación de residuos alimentarios
 - 5.1. Manipulación de residuos alimentarios
 - 5.2. Enfermedades alimentarias por microorganismos y sus toxinas
- 6. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas
 - 6.1. Contaminación física
 - 6.2. Contaminación química
 - 6.3. Contaminación biológica
- 7. Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones
 - 7.1. Salud del manipulador: vigilancia médica
 - 7.2. Vigilancia médica de los manipuladores
- 8. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)
 - 8.1. ¿En qué se basa el sistema de autocontrol?
 - 8.2. ¿A quién corresponde aplicar el sistema de autocontrol?
 - 8.3. ¿Cómo desarrollar y aplicar el APPCC?
 - 8.4. Sistema APPCC para la elaboración de comidas preparadas

- 8.5. Material auxiliar necesario para realizar el autocontrol
 - 9. Guía de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH). Aplicaciones
 - 9.1. Prácticas correctas de higiene
 - 9.2. Normas específicas de manipulación para determinados alimentos
 - 9.3. Otras normas
 - 9.4. Lavado de vajilla y utensilios
 - 9.5. Bares y cafeterías
 - 9.6. Evacuación de deshecho
 - 9.7. Tratamiento de productos no conformes
 - 9.8. Registros de control
 - 9.9. Verificación del programa de prácticas correctas de higiene
- Actividades

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.